

2023年4月高等教育自学考试全国统一考试

食品工艺学

(课程代码 02520)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共10小题, 每小题1分, 共10分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 按饮料的加工工艺, 天然矿泉水属于什么类型的饮料?
A. 采集型 B. 提取型
C. 配制型 D. 发酵型
2. 预调式碳酸饮料的工艺特点不包含
A. 浆和水的比例失误小 B. 灌装时起泡小
C. 只需控制一次含气量 D. 适合带果肉的汽水生产
3. 香菇采用以下哪种干燥方法获得的品质最好?
A. 晒干 B. 真空干燥
C. 热风干燥 D. 真空冷冻干燥
4. 金华火腿开始腌制的最佳时节是
A. 立冬之前 B. 立冬之后
C. 立春之后 D. 中秋之后
5. 挂面生产工艺中和面步骤的加水量一般为
A. 17%~24% B. 25%~32%
C. 33%~40% D. 41%~47%

6. 生产非油炸方便面使用的干燥方法是
A. 真空干燥 B. 微波干燥
C. 热风干燥 D. 冷冻干燥
7. 原汁猪肉属于
A. 清蒸类罐头 B. 调味类罐头
C. 腌制类罐头 D. 烟熏类罐头
8. 为防止软罐头装填时袋口污染可采用的措施之一是
A. 向袋内多冲入气体 B. 尽可能在热杀菌中加大压力
C. 内容物离袋口至少3~4mm D. 尽可能放大块形的内容物
9. 食品工业废气的主要来源是
A. 食品工厂的热源 B. 食品原料的清洗
C. 食品设备的机械运动 D. 成品的修饰过程
10. 以下不属于食品工业废水的特性的是
A. 废水量的不均一性 B. 废水难以处理
C. 废水中含有各种微生物 D. 废水中可生物降解成分较多

二、多项选择题: 本大题共5小题, 每小题2分, 共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

11. 果蔬汁饮料的原料要求包括
A. 色泽鲜艳 B. 酸甜比适宜
C. 出汁率高 D. 新鲜
E. 成熟
12. 蔬菜通常采用盐腌法, 按照用盐方式不同, 可分为
A. 浸泡腌制法 B. 压制腌制法
C. 干腌法 D. 湿腌法
E. 混合腌制法
13. 以下属于植物性调味品的有
A. 鸡精 B. 黑胡椒
C. 芥末 D. 姜
E. 食盐
14. 焙烤食品按生产工艺特点可分为
A. 面包类 B. 蛋糕类
C. 饼干类 D. 月饼类
E. 糕点类

15. 按罐藏容器可将罐头食品分为

- A. 铁盒罐头
- B. 玻璃瓶罐头
- C. 软包装罐头
- D. 铝箔罐头
- E. 塑料罐头

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

- 16. 制造食物的食品工业是国民经济的支柱产业。
- 17. 在食品工艺学的研究中，只要遵循经济上合理和技术上先进两大原则。
- 18. 生产适应我国食品消费特点的产品将成为重要趋势。
- 19. 水质的好坏对饮料的品质影响不大。
- 20. 大豆分离蛋白的传统生产方法是碱溶酸沉淀法。
- 21. 一般解冻食品在-5~0℃停留的时间越长，食品变色、产生异味的情况越严重。
- 22. 果蔬糖制是以果蔬为原料，经用糖或蜂蜜腌制的加工方法。
- 23. 我国食醋依醋酸发酵分类，可分为固态发酵和液态发酵两大类。
- 24. 米粉生产用的原料应选择糙米，不能选用精白米。
- 25. 食品加工机械噪声是食品厂常见的噪声。

第二部分 非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

- 26. 人类赖以生存的_____是经过加工和处理，作为可供流通的食物。
- 27. 食品工业包括_____、食品制造业、饮料制造业及烟草加工业四大类。
- 28. 碳酸饮料俗称汽水，即在一定条件下充入_____的饮料，其在饮料中占有很大的比例。
- 29. 饮料生产中决定饮料口味、色泽等品质的关键工序是_____。
- 30. 牛乳中含量最多的成分是_____。
- 31. 根据加工温度不同，肉制品可分为_____和低温肉制品。
- 32. 面包加工包括和面、_____和烘烤三个基本工序。
- 33. 膨化食品按照加工的工艺过程可分为直接膨化法和_____。
- 34. 罐头食品是原料经过调制、装罐、排气、封罐、_____等工序加工而成的包装食品。
- 35. 软罐头的容器主要是_____。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 36. 固体饮料
- 37. 初乳
- 38. 肉制品
- 39. 焙烤食品
- 40. 调味品

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

- 41. 简述混浊型果蔬汁饮料在加工时进行脱气操作的目的。
- 42. 简述大豆的营养成分。
- 43. 简述果蔬加工产品分类。
- 44. 简述水产品腌制方法。
- 45. 简述水果罐头工艺中，热烫与清洗的目的。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

- 46. 论述速冻荔枝的速冻工艺流程及其工艺要点。
- 47. 论述二次发酵法面包烘焙工艺流程及其工艺要点。